



Rouladen vom Junglamm

Zutaten für 2 Personen:

2 Schnitzel á 180g (Kaiserteil, Nuss, Fricandean)
¼ Liter klare Suppe
Salz, Pfeffer
2 Zehen Knoblauch
2 TL Senf, scharf
2 große Kohlblätter
Mehl, griffig
Öl
50 g Butter

Zubereitung:

1. Das Fleisch zwischen eine Klarsichtfolie legen und vorsichtig dünn klopfen.
2. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Innenseiten mit Senf einstreichen. Mit fein gehacktem Knoblauch bestreuen.
3. Von Kohlblättern die Strünke entfernen und kurz überbrühen. Mit kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Auf die Schnitzel legen und einrollen. Die gefüllten Rouladen mit Nadeln fixieren.
4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rouladen rundum anbraten.
5. Butter zu den Rouladen geben und bei geringer Hitze bedeckt fertig braten.

UNSER TIPP: MIT DEM BRATRÜCKSTAND KÖNNEN SIE DIE SAUCE ZUBEREITEN: MIT ETWAS WASSER ODER SUPPE DEN BRATENSATZ LÖSEN, EINKOCHEN LASSEN UND DURCH EIN SIEB GIEßEN.

BEILAGENEMPFEHLUNG: REIS



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de